

# **Socni cokoladni kolac**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za glazuru:**

- **10** kašikamleka
- **100** gmargarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **10** kašika šecera

### **Za testo:**

- **2** šolje jogurta
- **2** kašicicesode bikarbone
- **2** šolje šecera
- **1/2** šolje ulja
- **2** šolje brašna
- **2** kašice kakaoa

## **Priprema**

Sipajte brašno i dodajte mu kakao i sodu bikarbonu, a zatim šefer i sve dobro promešati. Postepeno sipati jogurt i mutiti dok masa ne postane glatka. Dodati ulje i mešati.

Pleh u kome će se peci kolac premazati uljem i posuti brašnom, sipati pripremljenu masu. Staviti u zagrejanu rernu i peci na 220 stepeni.

Kada kolac bude gotov premazati ga glazurom napravljenom od rastopljene cokolade, margarina, mleka i šecera.

## **Savet**